



## PRESSEINFORMATION

April 2019

### **Generationswechsel in der Ölmühle Solling abgeschlossen**

*Sarah Baensch verstärkt Führungsteam des Familienunternehmens.*

Seit dem 1.4.2019 ist Sarah Baensch neues Mitglied der Geschäftsleitung der Ölmühle Solling. Die Tochter der Gründer Gudrun und Werner Baensch und Schwester von Geschäftsführer Sebastian Baensch wird in Zukunft den Bereich Marketing verantworten. Damit ist der Generationswechsel innerhalb des familiengeführten Bio-Unternehmens abgeschlossen. Sarah Baensch studierte Marketing und Medienmanagement in Köln. In den letzten beiden Jahren baute sie sehr erfolgreich den Mühlenladen der Ölmühle Solling in Köln auf. „Für mich war immer klar, dass mich mein Weg zurück hier in die Heimat im Weserbergland führt“, sagt die 28-jährige. „Ich fand es allerdings sehr wichtig, erst einmal eigene Erfahrungen zu machen, bevor ich Verantwortung im Familienunternehmen übernehme.“ Gudrun und Werner Baensch sind ebenfalls noch im Unternehmen aktiv, auch wenn sie sich aus dem Tagesgeschäft allmählich zurückziehen. Sie genießen es, sich nun verstärkt der Betreuung von Projekten beziehungsweise der Produktentwicklung widmen zu können. Der Mühlenladen in Köln wird vom dortigen Team wie gewohnt weitergeführt. Die Ölmühle Solling hat erst im Sommer vergangenen Jahres ihren neuen Firmensitz bezogen. Neben der Produktion und Verwaltung beherbergt er das Besucherzentrum mit Seminarräumen, Mühlenladen und Mühlengarten. Es sei schon etwas ganz Besonderes, zu viert als Familie ein Unternehmen zu entwickeln, sagt Sarah Baensch. „Wir ziehen alle an einem Strang. Und wir arbeiten nicht nur für uns. Wir wollen einen Beitrag zu tragfähigen Strukturen in unserer ländlichen Region leisten und natürlich zu einer ökologischen Ernährungskultur.“ Mit ihrem jungen Führungsteam und kompetenten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sieht sich die Ölmühle Solling für die Herausforderungen der Zukunft jedenfalls bestens aufgestellt.

### **ÜBER DIE ÖLMÜHLE SOLLING**

Die 1996 von Gudrun und Werner Baensch gegründete Ölmühle Solling steht für mühlenfrische Ölvielfalt und kulinarischen Genuss. Werte wie Bio, Nachhaltigkeit und soziale Fairness bestimmen das unternehmerische Handeln. Die hochwertigen Öle werden handwerklich in kleinen Spindelpressen hergestellt. In der Ölmühle Solling werden ausschließlich native Bio-Öle gepresst. So bleiben der typische Geschmack und die wertvollen Inhaltsstoffe in Bestform erhalten. *Mühlenfrisch* ist der selbstgesetzte Qualitätsanspruch: Die Rohware wird so erntefrisch wie möglich in kleinen Chargen verarbeitet, prompt abgefüllt und umgehend – eben mühlenfrisch – versendet. Die traditionellen Herstellungsverfahren werden durch moderne lebensmitteltechnologische Standards in der Qualitätssicherung und aufwendige Prüfverfahren ergänzt. Die Ölmühle Solling ist Partner des Anbauverbands Naturland, Mitglied im Bundesverband Naturkost Naturwaren (BNN) e. V. und Fördermitglied von Slow Food Deutschland e. V.

### **ANSPRECHPARTNERIN**

Annette Rose  
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit  
annette.rose@oelmuehle-solling.de  
T 0 52 71.9 66 66-26

Ölmühle Solling GmbH  
Höxtersche Straße 3  
37691 Boffzen/Germany  
oelmuehle-solling.de